



Serie BQ1

Horno empotrable

manual del usuario

Planet
First

100%
Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG





uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.

Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del aparato.

Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual y guárdelo para consultas posteriores.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos:



ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN



Importante



Notas

instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del aparato a la corriente eléctrica principal, de acuerdo con las instalaciones de seguridad recomendadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

Si el horno ha sufrido desperfectos durante el transporte, no lo conecte.

- Sólo un técnico electricista autorizado debe conectar el aparato a la corriente eléctrica principal.
- En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente no intente repararlo.
- Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.
- Si el cable de alimentación es defectuoso se debe reemplazar por un cable o conjunto de cables especiales que puede proporcionar el fabricante o un técnico de servicio autorizado. (Sólo aparatos con cable fijo)
- Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada (sólo aparatos con cable de alimentación).
- Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.
- El horno se debe conectar a la fuente de alimentación principal a través de un cortacircuitos o un fusible aprobados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.
- La placa de especificaciones se encuentra en el lado derecho de la puerta.
- El cable de alimentación del aparato se debe desenchufar antes de reparar o limpiar el horno.
- Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el aparato tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado.

- Si el cartucho está resquebrajado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.
- Podría lesionarse.



ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.



ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.



ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.





SEGURIDAD DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Este horno se ha diseñado para utilizarse sólo en las cocinas domésticas.
- Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque los elementos calefactores ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.
- Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.
- Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que éste se evapora debido a la alta temperatura y el vapor se puede incendiar si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.
- Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.
- Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.
- Los alimentos congelados, como las pizzas, se deben cocer en la parrilla grande. Si usa la bandeja de horno, ésta se puede deformar debido a la gran variación de temperaturas.
- No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.
- Durante el funcionamiento del horno la puerta debe permanecer cerrada.
- No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de hornear. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.
- Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser indelebiles en las superficies esmaltadas del horno. Cuando cocine pasteles muy líquidos utilice la bandeja honda.
- No deje reposar los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.
- No deje que los niños pequeños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico
- Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.
- No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.
- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.
- Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.
- Durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno.
- Los restos de los derrames deben eliminarse antes de efectuar la limpieza y durante ésta se pueden dejar dentro del horno los utensilios especificados en el manual.
- Si el aparato tiene la función de limpieza por vapor o automática, los derrames se han eliminar antes de la función de limpieza y durante ésta no se debe dejar los utensilios dentro del horno.
- Si el aparato tiene la función de limpieza automática, durante ésta las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno.



ADVERTENCIA: No desconecte el horno de la corriente eléctrica principal aunque se haya completado el proceso de cocción.





INSTRUCCIONES DE ELIMINACIÓN

Eliminación del material de embalaje

- El material utilizado en el embalaje de este aparato es reciclable.
- Deposite los materiales del embalaje en los contenedores apropiados en el centro de eliminación de residuos local.

Eliminación de los aparatos viejos



ADVERTENCIA: Antes de proceder a la eliminación de los aparatos viejos, inutilícelos de manera que no puedan dar lugar a accidentes.

Para ello, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y quite los cables.

Para proteger el entorno, es importante que los aparatos viejos se eliminen de la forma correcta.

- El aparato no se debe eliminar junto con la basura doméstica.
- En su ayuntamiento o centro de recogida de basuras puede obtener información sobre dónde y cómo proceder a la eliminación de estos aparatos.



CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Aplicable en la Unión Europea y otros países de Europa con sistemas de recogida selectiva)

Esta marca en el producto, los accesorios o la documentación indica que el producto y los accesorios electrónicos (como cargador, auriculares, cable USB) no se deben desechar junto con el resto de la basura doméstica. Para prevenir posibles daños al entorno ambiental o a las personas por una eliminación incontrolada, cuando decida desprenderse del aparato debe acudir a un centro de reciclaje donde se promueva la reutilización sostenible de los recursos materiales.

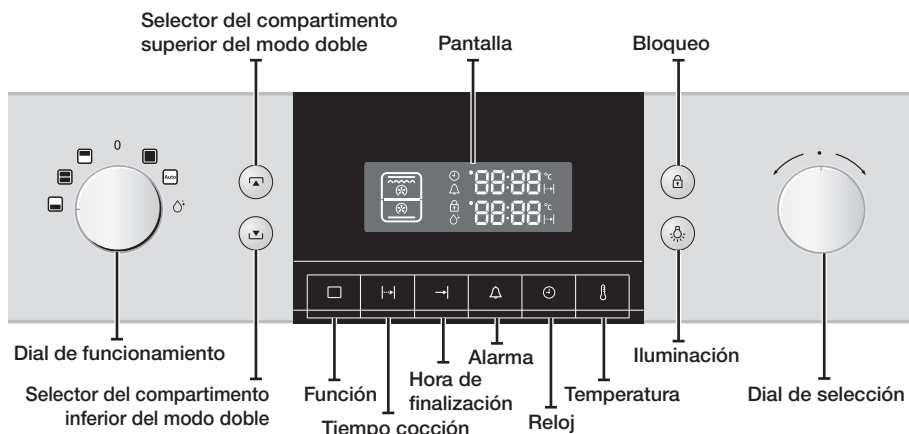
Los usuarios particulares pueden ponerse en contacto con el centro donde adquirieron el aparato o con alguna oficina municipal donde les informarán de dónde deben depositar el electrodoméstico para su reciclaje.

Los comerciantes deben ponerse en contacto con el distribuidor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no se deben mezclar con otros desechos comerciales para su eliminación.





mandos del horno



MANDOS DEL HORNO



Diseño del frontal

El panel frontal está disponible en diferentes opciones de materiales y de color, como acero inoxidable, blanco, negro y vidrio. Por razones de mejora de la calidad, el diseño puede estar sujeto a cambios.

accesorios

Este horno Samsung se vende con un conjunto de accesorios que pueden servir de gran ayuda para la preparación de los diferentes platos. Se incluye el divisor para el exclusivo modo de cocción doble, bandejas, parrillas y un espetón.



PRECAUCIÓN: Debe asegurarse de montar correctamente los accesorios en las guías. Las bandejas deben dejar al menos 2 cm de espacio libre en la parte inferior del horno, de lo contrario la superficie esmaltada se podría dañar.



Divisor (opcional)

El divisor se debe instalar cuando se va a usar el modo de cocción doble del horno. Separa el horno en dos mitades y se debe instalar en la guía 3.



Parrilla pequeña (opcional)

La parrilla pequeña se debe usar para cocer al grill y asar los alimentos. Se puede usar en combinación con la bandeja de asar para impedir que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.



Parrilla grande (opcional)

La parrilla grande se debe usar para cocer al grill y asar los alimentos. Se puede usar con cazuelas y otros recipientes para horno.



Bandeja de asar (opcional)

La bandeja de asar (honda) es útil para asar. Se puede usar en combinación con la parrilla pequeña para impedir que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.





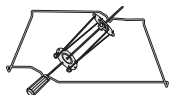
Bandeja de horno (opcional)

La bandeja de hornear (plana) se puede usar para la preparación de pasteles, galletas y bizcochos.



Espetón para aves (opcional)

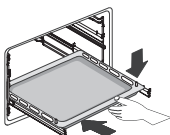
Este espetón se puede usar para asar pollos u otras aves de corral. El espetón sólo se puede usar en el modo de cocción único en la guía 3, ya que el espetón se debe montar en un adaptador del panel posterior. Durante la cocción se debe quitar el mango negro.



Espetón para carne y shashlik (opcional)

Para usar este accesorio:

- Coloque la bandeja honda (sin patas) en el nivel 1 para recoger los jugos de la cocción o en la parte inferior del horno si la pieza que se va a asar es muy grande.
- Deslice una de las horquillas del espetón; ponga la carne que se va a asar en el espetón.
- En los bordes de la bandeja honda se pueden colocar patatas precocidas y verduras para que se asen al mismo tiempo.
- Coloque la base en el nivel medio con la forma de "v" mirando al frente.
- Para colocar el espetón más fácilmente, se puede enroscar el asa en el extremo sin punta.
- Coloque el espetón sobre la base con el extremo puntiagudo hacia atrás y empuje suavemente para que el espetón entre en el mecanismo de giro de la parte posterior del horno. El extremo sin punta del espetón debe reposar en la forma en "v". (El espetón tiene dos salientes que deben estar lo más próximos posible a la puerta del horno para que impidan que el espetón se salga y que también actúan como un asidero para sujetar el espetón.)
- Debe desmontar el asa antes de iniciar la cocción. Una vez asada la carne, vuelva a enroscar el asa para sacar el espetón.



Guía deslizante telescópica (opcional)

- Para insertar la rejilla y las bandejas de asar y hornear, primero debe deslizar hacia afuera las guías telescópicas de un nivel determinado.
- Coloque la rejilla o la bandeja en las guías y empújelas hacia atrás completamente. No cierre la puerta del horno hasta que haya introducido las guías dentro del horno.

recetas de prueba

De acuerdo con el estándar EN 60350 y DIN44547

1. Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función Grill grande.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel estante	Modo cocción	Temp. (°C)	Tiempo cocción (min)
Tostada pan blanco	Parrilla grande	5	Parrilla grande	270 °C	1º: 1-2 2º: 1-1½
Hamburguesas de ternera * (12 un.)	Parrilla pequeña + Bandeja de asar (para recoger salpicaduras)	4	Parrilla grande	270 °C	1º: 14-16 2º: 4-6

* Hamburguesas de ternera: Precaliente el horno vacío durante 15 minutos con la función Grill grande.

6_accesorios





2. Horneado

Las recomendaciones para el horneado se han de entender con el horno precalentado.

Tipo de alimento	Receta y notas	Nivel estante	Modo cocción	Temp. (°C)	Tiempo cocción (min)
Bizcocho de mantequilla	Bandeja de horno	3	Convencional	150-170	20-30
		2	Convección	150-170	35-45
	Bandeja de horno + Bandeja de asar	1+4	Convección	150-170	35-45
Pastel pequeño	Bandeja de horno	3	Convencional	160-180	15-25
		2	Convección	150-170	30-35
	Bandeja de horno + Bandeja de asar	1 + 4	Convección	150-170	30-40
Bizcocho sin grasa	Molde con aro de resorte en la parrilla grande (metálico oscuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	25-35
		2	Convección	150-170	40-50
Tarta de manzana con levadura	Bandeja de horno	3	Convencional	150-170	65-75
		2	Convección	150-170	70-80
	Bandeja de horno + Bandeja de asar	1+4	Convección	150-170	75-85
Tarta de manzana	Parrilla grande + 2 moldes con aro de resorte * (metálico oscuro, ø 20 cm)	1 en diagonal	Convencional	170-190	70-90
	Bandeja de hornear + Parrilla grande + 2 moldes con aro de resorte ** (metálico oscuro, ø 20 cm)	1+3	Convección	170-190	80-100

* Dos pasteles dispuestos sobre la parrilla al fondo-izquierda y al frente-derecha.

** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima de otro.

funciones

Este horno tiene seis funciones diferentes. Según el modo de funcionamiento que se utilice, doble o único, se puede elegir entre estas funciones:



Convencional

El calor se emite desde los calefactores superior e inferior. Esta función se utiliza para la cocción y el asado de la mayoría de las recetas.

Temperatura recomendada: 200 °C



Convección

El calor generado por convección es distribuido por los ventiladores del interior del horno. Esta función se usa para descongelar y hornear.

Temperatura recomendada: 170 °C



Calor superior + convección

El calor generado por el calefactor superior y por convección es distribuido por los ventiladores del interior del horno. Esta función se usa para asar platos con costra crujiente, como carnes.

Temperatura recomendada: 190 °C





Calor inferior + convección

El calor generado por el calefactor inferior y por convección es distribuido por los ventiladores del interior del horno. Esta función se usa para pizzas, pan y pasteles. Temperatura recomendada: 190 °C



Grill pequeño

El calor se emite desde la superficie pequeña del grill. Esta función se usa para platos pequeños que necesitan poco calor, como pescados y baguettes rellenas. Temperatura recomendada: 240 °C



Grill grande

El calor se emite desde la superficie grande del grill. Esta función se usa para platos con salsa, como la lasaña y carnes a la parrilla. Temperatura recomendada: 240 °C

modo único

En el modo único, el horno funciona como uno tradicional. Este modo se usa para cocer grandes cantidades de alimentos o si se precisan accesorios especiales como el espetón. En el modo único se pueden usar todas las funciones del horno.

Seleccionar el modo único | 01

Quite el divisor del horno para usar el modo único.



Con el modo único se pueden usar todas las funciones del horno.

MODO ÚNICO



En el modo único están disponibles todas las funciones. El modo único permite utilizar el horno al modo tradicional.



Establecer una función | 02

Pulse la tecla de **funciones**, la figura de la función parpadeará.



Gire el **dial de selección** para aplicar una configuración específica.



03 | Establecer la temperatura

Pulse la tecla de la temperatura, la figura de la temperatura parpadeará.





cocción doble

Este horno consta de un exclusivo sistema de cocción doble. Permite preparar dos platos diferentes al mismo tiempo ya que se pueden emplear temperaturas distintas en las partes superior e inferior del horno. También se puede usar para ahorrar tiempo y energía.

Seleccionar el modo de cocción doble | 01

Para usar el modo de cocción doble inserte el divisor en la guía 3.



Según el modo de cocción doble seleccionado se puede elegir entre estas funciones:

MODO SUPERIOR		Convección Calor superior + Convección Grill grande El modo superior ahorra energía y tiempo cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimentos.
COCCIÓN DOBLE		Función superior e inferior en ambos compartimentos La cocción doble permite cocinar dos platos con una diferente configuración de funciones y temperatura.
MODO INFERIOR		Convección Calor inferior + Convección El modo inferior ahorra energía y tiempo cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimentos.

NOTA: Utilice los pasos 03/04 para el modo superior y los pasos 06/07 para el modo inferior solamente.

NOTA: Debe seleccionar el selector del compartimento superior o inferior del modo doble.



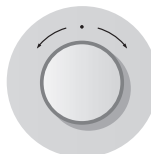
Seleccionar el compartimento | 02
Pulse el selector del **compartimento superior** del modo de cocción doble, la figura del compartimento parpadeará.



03 | Establecer la función del compartimento superior
Pulse el botón de **funciones**, la figura de la función del compartimento superior parpadeará.



Establecer la temperatura del compartimento superior | 04
Pulse el botón de la **temperatura**, la figura de la temperatura del compartimento superior parpadeará.



Gire el **dial de selección** para aplicar una configuración específica.



05 | Seleccionar el compartimento
Pulse el **selector del compartimento inferior** del modo de cocción doble, la figura del compartimento parpadeará.



Establecer la función del compartimento inferior | 06
Pulse el botón de **funciones**, la figura de la función del compartimento inferior parpadeará.



07 | Establecer la temperatura del compartimento inferior
Pulse el botón de la **temperatura**, la figura de la temperatura del compartimento inferior parpadeará.

cocción doble_9

COCCIÓN DOBLE



configuración

 El modo de cocción doble permite usar diferentes configuraciones para los compartimentos superior e inferior, como distintos tiempos de desconexión y de cocción, temperaturas y alarmas. Para aplicar o modificar la configuración en cada compartimento, pulse la tecla respectiva:

 Compartimento superior

 Compartimento inferior



Para aplicar o modificar la configuración en el modo de cocción doble, elija el compartimento.

 El inicio retardado (añadir la hora de finalización y el tiempo de cocción) no se puede establecer en el modo de cocción doble.

ESTABLECER EL TIEMPO DE COCCIÓN



0:00

Establecer el tiempo de cocción | 01

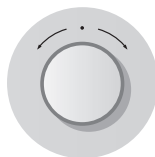
Pulse la tecla del **tiempo de cocción**, la figura del tiempo de cocción parpadeará.



1:30

02 | Confirmar el tiempo de cocción

Pulse la tecla del **tiempo de cocción** de nuevo o espere 4-5 segundos.



OPCIONAL|AÑADIR TIEMPO DE FINALIZACIÓN



12:00

Establecer el tiempo de finalización | 03

Pulse la tecla del **tiempo de finalización**, la figura del tiempo de finalización parpadeará.

Gire el **dial de selección** para aplicar una configuración específica.



14:15

04 | Confirmar el tiempo de finalización

Pulse la tecla del **tiempo de finalización** de nuevo o espere 3 segundos.

ESTABLECER EL TIEMPO DE FINALIZACIÓN



12:00

Establecer el tiempo de finalización | 01

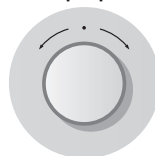
Pulse la tecla del **tiempo de finalización**, la figura del tiempo de finalización parpadeará.



13:45

02 | Confirmar el tiempo de finalización

Pulse la tecla del **tiempo de finalización** de nuevo o espere 3 segundos.



OPCIONAL|AÑADIR TIEMPO DE COCCIÓN



0:00

Establecer el tiempo de cocción | 03

Pulse la tecla del **tiempo de cocción**, la figura del tiempo de cocción parpadeará.

Gire el **dial de selección** para aplicar un tiempo específico.



0:45

04 | Confirmar el tiempo de cocción

Pulse la tecla del **tiempo de cocción** de nuevo o espere 4-5 segundos.





CAMBIAR EL TIEMPO ESTABLECIDO

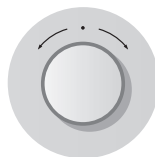


o



Seleccionar el cambio de tiempo | 01

Pulse las teclas de **tiempo de finalización** o **tiempo de cocción**, la figura de la hora parpadeará.



Gire el **dial de selección**.



o



02 | Confirmar el tiempo cambiado

Pulse las teclas de **tiempo de finalización** o **tiempo de cocción**, la figura de la hora parpadeará.

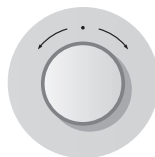
CAMBIAR LA TEMPERATURA



200°C
888°F

Establecer la temperatura | 01

Pulse el botón de la **temperatura**, la figura de la temperatura parpadeará.



Gire el **dial de selección** para aplicar la nueva temperatura.



180°C
888°F

02 | Confirmar la temperatura

Espere 4~5 segundos; se establecerá la nueva temperatura.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA



12:00

Establecer la hora | 01

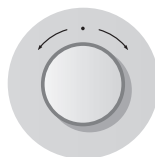
Pulse el botón del **reloj**, la figura de las horas parpadeará.



13:00

Establecer los minutos | 02

Pulse el botón del **reloj**, la figura de los minutos parpadeará.



Gire el **dial de selección** para establecer la hora.



13:25

03 | Confirmar la hora

Pulse la tecla del **reloj** de nuevo para establecer la hora actual.



ACTIVACIÓN DE LA ALARMA







01 | Establecer la alarma | Pulse el botón de la **alarma**, la figura de la alarma parpadeará.

Gire el **dial de selección** para establecer el temporizador.

02 | Confirmar la alarma | Pulse el botón de la **alarma** de nuevo o espere 3 segundos; la alarma se configura.

DESACTIVACIÓN DE LA ALARMA



Mantenga pulsada la tecla de la **alarma** durante dos segundos; la figura de la alarma se desvanecerá y se mostrará la hora.

INDICACIÓN DE LA HORA



Durante el proceso de cocción, pulse la tecla del **reloj** para ver la hora.

SEÑAL DEL TONO





Para activar o desactivar la señal del tono, mantenga pulsadas las teclas del **reloj** y del **tiempo de cocción** durante 3 segundos.

ILUMINACIÓN



Pulse la tecla de la **iluminación** 1 vez para activarla o 2 veces para desactivarla.

 La lámpara inferior es opcional.

Pulse la tecla de la **iluminación** 1 vez para iluminar todo el horno, 2 veces para el compartimento superior, 3 veces para el inferior y 4 veces para apagar la iluminación.

BLOQUEO



Mantenga pulsada la tecla de **bloqueo** durante 3 segundos. La figura de bloqueo muestra la actividad bloqueada.

APAGADO



Para apagar el horno gire el dial de funcionamiento hasta el '0'.

12_configuración





cocción automática

En el modo de cocción automática se pueden seleccionar 15 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.

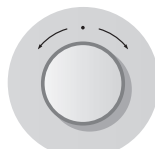
Seleccionar el modo de cocción automático | 01

Quite el divisor del horno para usar el modo de cocción automático.



Establecer la receta | 02

Seleccione la receta deseada girando el **dial de selección**.



03 | Establecer el peso

Seleccione el peso deseado girando el **dial de selección**.

PROGRAMAS DE COCCIÓN AUTOMÁTICA EN EL MODO DE COCCIÓN ÚNICA

En la siguiente tabla se muestran 15 programas automáticos para cocinar, asar y hornear.

Se pueden usar en el modo de cocción única. Siempre se debe quitar el divisor.

Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas.

Los modos de cocción y los tiempos están preprogramados para mayor facilidad.

Puede consultar estas directrices cuando desee cocinar. Ponga siempre los alimentos con el horno frío.

N.º	Tipo de alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel estante	Recomendaciones
1	Pizza congelada	0,3-0,6 0,7-1,0	Parrilla grande	2	Ponga la pizza congelada en el centro de la parrilla grande.
2	Patatas panadera congeladas	0,3-0,5 (delgadas) 0,6-0,8 (gruesas)	Bandeja de horno	2	Distribuya las patatas congeladas en la bandeja de hornear. La primera opción es para hacer patatas fritas y la segunda para patatas panadera, más gruesas.
3	Lasaña casera	0,3-0,5 0,8-1,0	Parrilla grande	3	Prepare la lasaña fresca o use la pasta preparada y póngala en un recipiente apropiado resistente al horno. Ponga el plato en el centro del horno.
4	Pizza casera	1,0-1,2 1,3-1,5	Bandeja de horno	2	Ponga la pizza en la bandeja. Los pesos incluyen la cobertura, como la salsa, las verduras, el jamón y el queso. La primera opción (1-1,2 kg) es para pizzas finas y la segunda (1,3-1,5 kg) para pizzas con mayor cobertura.



N.º	Tipo de alimento	Peso (kg)	Accesorio	Nivel estante	Recomendaciones
5	Filetes de ternera	0,3-0,6 0,6-0,8	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	4	Ponga los filetes marinados uno junto a otro en la parrilla pequeña. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. La primera opción es para cocer filetes finos y la segunda para filetes gruesos.
6	Rosbif	0,6-0,8 0,9-1,1	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	2	Ponga el rosbif marinado en la parrilla pequeña. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
7	Cerdo asado	0,6-0,8 0,9-1,1	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	2	Ponga el cerdo marinado en la parrilla pequeña. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
8	Chuletas de cordero	0,3-0,4 0,5-0,6	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	4	Marine las chuletas. Ponga la chuletas en la parrilla pequeña. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. La primera opción es para cocer chuletas finas y la segunda para chuletas gruesas.
9	Pollo troceado	0,5-0,7 1,0-1,2	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	4	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque los trozos de pollo uno junto al otro en la parrilla pequeña.
10	Pollo entero	1,0-1,1 1,2-1,3	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	2	Unte el pollo con aceite y añada especias. Ponga el pollo en la parrilla pequeña. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
11	Pescado asado	0,5-0,7 0,8-1,0	Bandeja de asar con la parrilla pequeña	4	Ponga los pescados cabeza con cola en la parrilla pequeña. La primera opción es para 2 pescados, la segunda para 4 pescados. El programa es apropiado para pescados enteros, como truchas, percas o doradas.
12	Verduras asadas	0,4-0,5 0,8-1,0	Bandeja de asar	4	Ponga las verduras, como láminas de calabacín y de berenjena, trozos de pimiento, setas y tomates cherry en la bandeja honda. Unte con una mezcla de aceite de oliva, hierbas y especias.
13	Bizcocho mármol	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Parrilla grande	2	Ponga la masa en una bandeja de hornear del tamaño adecuado untada con mantequilla.
14	Base de tarta de fruta	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartaletas)	Parrilla grande	2	Ponga la masa en una bandeja de hornear untada con mantequilla para formar la base. La primera opción es para una base de tarta de frutas, la segunda para seis tartaletas pequeñas.
15	Magdalenas	0,5-0,6 0,7-0,8	Parrilla grande	2	Ponga la masa en una bandeja de horno metálica negra para 12 magdalenas. La primera opción es para magdalenas pequeñas, la segunda para magdalenas grandes.

14_cocción automática





instalación y mantenimiento

INSTALACIÓN

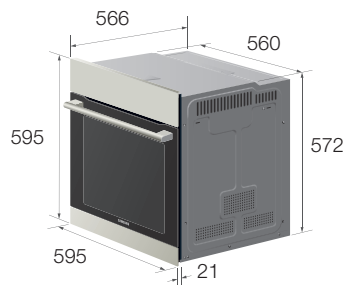
⚠ Instrucciones de seguridad para la instalación

Este horno está preparado para que lo instale sólo un electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del aparato a la corriente eléctrica principal, de acuerdo con las normas de seguridad recomendadas.

- Tenga cuidado con las piezas que conducen electricidad cuando instale el horno.
- El armario de cocina donde se instale el horno debe cumplir las especificaciones de estabilidad establecidas en la norma DIN 68930.

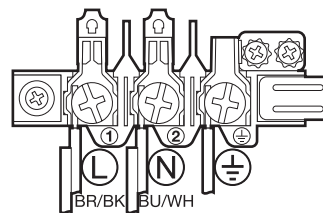
Especificaciones técnicas

Voltaje de entrada/frecuencia	230 V ~ 50 Hz
Volumen (capacidad de uso)	65 l
Potencia de salida	máx. 3650 W
Peso neto	aprox. 39 kg
Peso con embalaje	aprox. 45 kg
Carcasa (Al x An x Pr)	595 x 595 x 566 mm
Interior del horno (Al x An x Pr)	440 x 365 x 405 mm



Conexión de alimentación

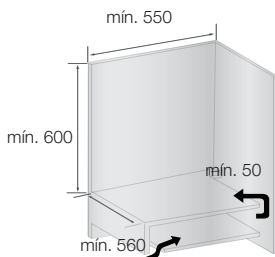
Si el aparato no está conectado a la corriente principal con un enchufe, se debe instalar un interruptor aislante multipolar (con una distancia mínima de contacto de 3 mm) para cumplir con las normas de seguridad. El cable de alimentación H05 RR-F o H05 VV-F (mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) debe ser lo suficientemente largo para permitir conectar el horno aunque éste se encuentre en el suelo delante del armario donde se ha de empotrar. Abra la tapa posterior de la conexión del horno con un destornillador y afloje los tornillos de la brida del cable antes de conectar éste a los terminales adecuados. El horno está conectado a tierra por un terminal (⏚). Si el horno se conecta a la corriente principal con un enchufe, éste debe estar accesible una vez instalado el horno. Samsung no acepta responsabilidades por accidentes derivados de la falta o del mal funcionamiento de la conexión a tierra.



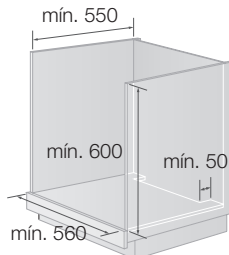
Instalación en un armario

Es un horno empotrable que se debe instalar en un armario superior o inferior.

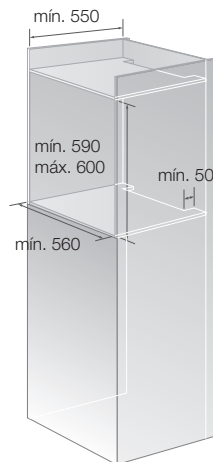
- Observe las distancias mínimas
 - Fije el horno con tornillos en ambos lados
- Después de la instalación, retire la protección de vinilo de la puerta y de las superficies interiores del horno.



Circulación del aire



Elemento inferior



Elemento superior





INSTALACIÓN INICIAL

Limpieza inicial

Antes de usar el horno por primera vez, debe limpiarlo a fondo. No utilice paños, sustancias ni productos de limpieza abrasivos, ya que podría dañar la superficie del horno.

Utilice agua caliente, detergente y un paño suave para limpiar las bandejas de asar y hornear, las parrillas y otros accesorios, así como el interior y las guías de ambos lados. El frontal se debe limpiar con un paño suave ligeramente humedecido.

Compruebe si el horno está correctamente instalado y saque todos los accesorios del interior.

Ponga en marcha el horno en el modo de convección durante una hora a 200 ° C. Así se quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno; advertirá un evidente olor. Esto es normal, por lo que deberá ventilar bien la cocina durante este proceso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
¿Qué debo hacer si el horno no se calienta?	• El horno pudiera estar desconectado. Conéctelo. • El reloj quizás no está ajustado. Ajuste el reloj. • Compruebe si los ajustes necesarios se han aplicado. • Se puede haber fundido un fusible o haber saltado un disyuntor. Sustituya los fusibles o restablezca el circuito. Si esto sucede a menudo llame a un electricista.
¿Qué debo hacer si el horno no se calienta ni siquiera después de establecer la función y la temperatura?	• Puede haber problemas en las conexiones eléctricas internas. Llame a su centro de servicio técnico local.
¿Qué debo hacer si aparece un código de error y el horno no se calienta?	• Hay un fallo en la conexión del circuito eléctrico interno. Llame a su centro de servicio técnico local.
¿Qué debo hacer si parpadea la pantalla de la hora?	• Ha ocurrido un fallo en la alimentación eléctrica. Ajuste el reloj.
¿Qué debo hacer si la lámpara del horno no se enciende?	• La lámpara está dañada. Llame a su centro de servicio técnico local.
¿Qué debo hacer si el ventilador del horno funciona sin haberlo ajustado?	• Tras el uso del horno, el ventilador funciona hasta que el horno se enfría. Si el ventilador sigue funcionando con el horno frío llame a su centro de servicio local.





CÓDIGOS DE INFORMACIÓN

CÓDIGO	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Apagado de seguridad. El horno continúa funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado.	Apague el horno y saque los alimentos. Antes de volver a utilizar el horno deje que se enfríe.
	Se ha pulsado una tecla más de 10 segundos.	Llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
	Falta el divisor. Uso incorrecto del divisor.	Inserte el divisor en los modos superior, doble e inferior. Quite el divisor en el modo único.
	Un error en el horno puede causar un bajo rendimiento y problemas de seguridad. Deje de usar el horno inmediatamente.	Llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

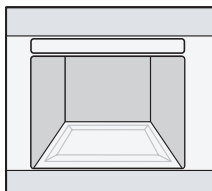
1) ** Indique todos los números.



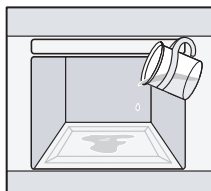
limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA POR VAPOR (OPCIONAL)

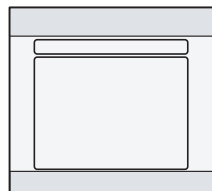
Si el horno está sucio y debe limpiarse, puede usar la función de limpieza por vapor incorporada. Esta función está disponible una vez el horno se ha enfriado.



1. Saque todos los accesorios del horno.



2. Ponga aproximadamente 400 ml de agua en la parte inferior del horno.



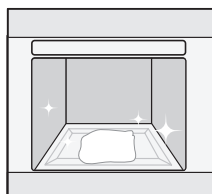
3. Cierre la puerta.



4. Active la función de limpieza por vapor con el dial de funcionamiento. Cuando la pantalla comienza a parpadear y se oye un pitido, la operación se ha completado.



5. Gire el dial de funcionamiento a la posición 0 para desactivar la función de limpieza por vapor.



6. Limpie el interior del horno con un paño suave.



Advertencias sobre la limpieza por vapor

- Tenga cuidado al abrir la puerta antes de que finalice el proceso de limpieza por vapor; el agua de la parte inferior está caliente.
- Abra la puerta del horno y seque el agua residual con una esponja.
- Nunca deje restos de agua en el horno durante periodos de tiempo prolongados, por ejemplo, toda una noche.
- Limpie el interior con una esponja y detergente o un cepillo suave. Los restos de suciedad se pueden eliminar con un estropajo de nylon.
- Los depósitos de cal se pueden eliminar con un paño empapado en vinagre.
- Utilice un paño suave y agua clara para limpiar el interior. No se olvide de limpiar bajo los cierres del horno.
- Si el horno está muy sucio, el procedimiento se puede volver a repetir una vez enfriado el horno.
- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, restos de un asado, es aconsejable frotar con detergente la suciedad antes de activar la función de limpieza del horno.
- Después de la limpieza, deje la puerta del horno entreabierta 15 ° para permitir que la superficie esmaltada del interior se seque completamente.





SECADO RÁPIDO

1. Deje la puerta del horno entreabierta aproximadamente 30 °.
2. Active la función de modo único con el dial de funcionamiento.
3. Pulse el botón de función.
4. Seleccione el modo de convección con el dial de selección.
5. Establezca un tiempo de cocción de unos 5 minutos y una temperatura de 50 ° C.
6. Desconecte el horno pasado este tiempo.

SUPERFICIE ESMALTADA CATALÍTICA (OPCIONAL)

La protección esmaltada catalítica está recubierta por una capa catalítica de esmalte gris que se puede manchar con el aceite y la grasa depositados por el aire circulante durante la cocción por convección. Estos depósitos se pueden quemar a las temperaturas de 200 °C o superiores que se alcanzan, por ejemplo, durante el horneado o el asado. A mayores temperaturas la combustión será más rápida.

1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie las superficies interiores del horno como se explica en la sección de limpieza manual.
3. Establezca el horno en los modos de calor superior e inferior.
4. Ajuste la temperatura a 250 °C.
5. Deje que el horno funcione durante 1 hora aproximadamente. El tiempo dependerá del grado de suciedad. Cualquier resto de suciedad desaparecerá gradualmente con cada uso subsiguiente del horno a altas temperaturas.

LIMPIEZA MANUAL



PRECAUCIÓN: ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA COMPRUEBE QUE EL HORNO Y LOS ACCESORIOS ESTÉN FRÍOS

Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa caliente.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- No utilice estropajos ni esponjas de limpieza.
- Procure no dañar la superficie esmaltada del horno; use los limpiadores de hornos corrientes.
- Para eliminar restos persistentes use un limpiador especial para horno.

No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

Exterior del horno

- Para limpiar el exterior del horno use un paño limpio y un agente limpiador suave o agua jabonosa caliente.
- Seque el horno con papel de cocina o un paño seco.
- No use estropajos, limpiadores cáusticos ni productos abrasivos.

Frontales del horno de acero inoxidable

- No use lana de acero, estropajos ni productos abrasivos. Podría dañar el acabado.

Frontales del horno de aluminio

- Limpie la placa suavemente con un paño suave o de microfibras y un limpiacristales suave.

Accesorio

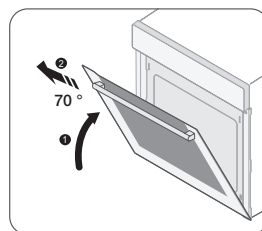
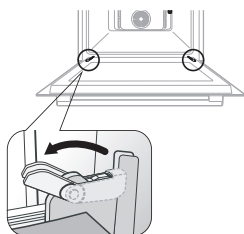
Lave el accesorio después de cada uso y séquelo con un paño de cocina. Si es necesario, póngalo a remojo en agua caliente jabonosa durante unos 30 minutos.



EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Durante un uso normal la puerta del horno no se debe desmontar, pero si fuera necesario hacerlo, por ejemplo para limpiarla, siga estas instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN: La puerta del horno pesa.



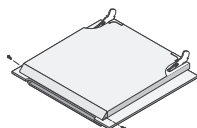
1. Abra la puerta y las grapas de ambas bisagras completamente.
2. Cierre la puerta unos 70 °. Con ambas manos, agarre la puerta por la parte central de los dos costados y tire hasta que las bisagras salgan completamente.



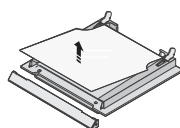
MONTAJE: Repita los pasos 1 y 2 en orden inverso.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DE CRISTAL

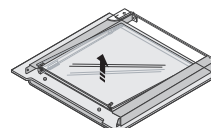
La puerta del horno consta de tres láminas de cristal colocadas una junto a otra. Estas láminas se pueden sacar para su limpieza.



- 1 Extraiga los dos tornillos de los laterales izquierdo y derecho de la puerta.



- 2 Saque la tapa y quite el primer cristal de la puerta.



- 3 Levante el segundo cristal y la abrazadera de goma de la parte superior de la lámina, a continuación saque el tercer cristal. Limpie las láminas con agua caliente o detergente y séquelas con un paño suave seco.



MONTAJE: Repita los pasos 1, 2 y 3 en orden inverso. Cada puerta de cristal es diferente en cada modelo. Cuando monte el primer cristal interior, póngalo con la estampación hacia abajo.



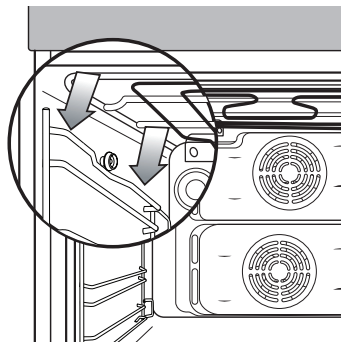


raíles laterales (opcional)

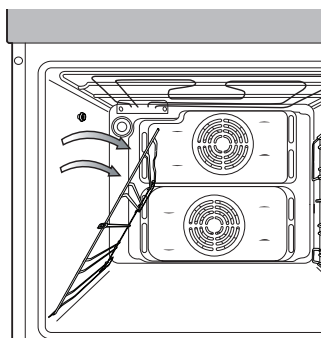
Para limpiar el interior del horno se pueden quitar los raíles laterales de ambos lados.

DESMONTAJE DE LOS RAÍLES LATERALES

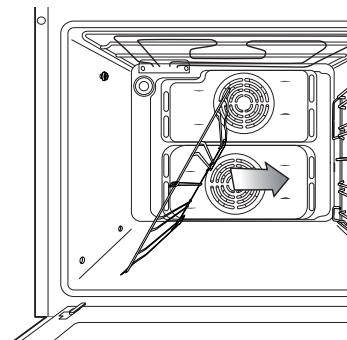
1. Presione la parte central superior del raíl lateral.



2. Gire el raíl lateral unos 45 °.



3. Tire del raíl lateral y sáquelo de los dos orificios inferiores.



Montaje: Repita los pasos 1, 2 y 3 en orden inverso.

RAÍLES LATERALES





CAMBIO DE LA BOMBILLA

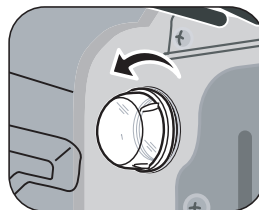


¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de reemplazar la bombilla:

- Apague el horno.
- Desconecte el horno de la corriente principal.
- Proteja la bombilla y el capuchón de cristal; para ello coloque un paño en la parte inferior del horno.
- Las bombillas se pueden adquirir en el centro de atención al cliente de SAMSUNG.

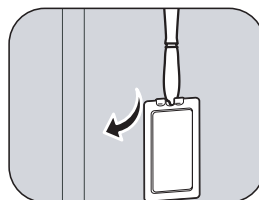
Lámpara posterior del horno

1. Quite el tapón girando hacia la izquierda, saque el aro de metal y la arandela, y limpie el capuchón de cristal. Si es necesario, sustituya la bombilla por otra bombilla de horno de 25 vatios, 230 V y resistente a una temperatura de 300 °C.
2. Limpie al capuchón de cristal, el aro de metal y la arandela si es necesario.
3. Ajuste las arandelas en el capuchón de cristal.
4. Coloque de nuevo el capuchón de cristal donde lo ha quitado en el paso 1 y gírelo hacia la derecha para ponerlo en su lugar.



Luz lateral del horno (opcional)

1. Para sacar el capuchón de cristal, sostenga la parte inferior con una mano, inserte un utensilio de hoja plana, como un cuchillo de cocina, entre el cristal y el marco.
2. Saque la tapa.
3. Si es necesario, sustituya la bombilla halógena por otra bombilla halógena de horno de 25-40 vatios, 230 V y resistente a una temperatura de 300 °C.



Sugerencia: Cuando maneje una bombilla halógena utilice siempre un paño para evitar que la grasa de los dedos se deposite sobre la superficie de la bombilla.

4. Vuelva a colocar el capuchón de cristal.





nota





¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DG68-00382K





Série BQ1

Forno de encastrar

manual do utilizador



Este manual foi feito com 100 % de papel reciclado.

imagine the possibilities

PORTUGUÊS

Obrigado por ter adquirido este produto
Samsung. Registe o seu produto em
www.samsung.com/register

SAMSUNG





utilizar este manual

Obrigado por ter adquirido um forno de encastrar SAMSUNG.

Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.

Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

No texto deste manual do utilizador são usados os símbolos que se seguem:



AVISO ou CUIDADO



Importante



Nota

instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efectuada por um electricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

- A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efectuada por um técnico de electricidade com qualificações específicas.
- Não tente utilizar o forno se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.
- As reparações só podem ser efectuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorrecta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou numa loja de assistência autorizada. (Apenas para aparelhos de instalação eléctrica fixa.)
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. (Apenas para aparelhos de cabo de alimentação.)
- Os cabos e os fios eléctricos não podem ficar em contacto com o forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.
- A placa de dados está localizada no lado direito da porta.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.
- Tenha cuidado quando ligar aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- O aparelho deve ficar instalado de forma a poder ser desligado da alimentação. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação eléctrica fixa de acordo com as regras de instalação eléctrica.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado.

- Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo.
- Caso contrário, tal pode resultar em ferimentos.



AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. De forma a evitar queimaduras, deve manter as crianças afastadas do aparelho.



AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.



AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.

2_utilizar este manual





SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.
- Não deite água no fundo do forno se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio, nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.
- Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se indelévels, nas superfícies esmaltadas do forno. Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou de sistema de controlo remoto independente.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno pois pode riscar a superfície e o vidro pode partir-se.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura, e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.
- Durante a limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.
- O excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e os utensílios indicados no manual de limpeza podem ser deixados no forno durante a limpeza.
- Se este aparelho incluir a função de limpeza a vapor ou de limpeza automática, o excesso de líquido derramado deve ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou limpeza automática.
- Se este aparelho incluir a função de limpeza automática, durante a limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.



AVISO: não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.





INSTRUÇÕES SOBRE ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Eliminação do material de embalagem

- O material utilizado para embalar o forno é reciclável.
- Coloque os materiais de embalagem no contentor apropriado das suas instalações locais de eliminação de resíduos.

Eliminar aparelhos velhos



AVISO: antes de deitar fora aparelhos velhos, torne-os inoperáveis para que não possam ser uma fonte de perigo.

Para tal, desligue o aparelho da tomada de corrente e retire o cabo eléctrico.

Para proteger o ambiente, é importante que elimine os aparelhos de forma correcta.

- Não os deite fora com o lixo doméstico.
- Informe-se junto das entidades responsáveis pela recolha de resíduos da sua zona sobre as datas e os locais públicos de recolha.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável na União Europeia e outros países da Europa com sistemas de recolha e separação de resíduos.)

Este símbolo no produto, acessórios ou documentação indica que o produto e os respectivos acessórios electrónicos (por exemplo, carregador, auricular, cabo USB) não devem ser eliminados juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, separe estes itens dos restantes resíduos e recicle-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.

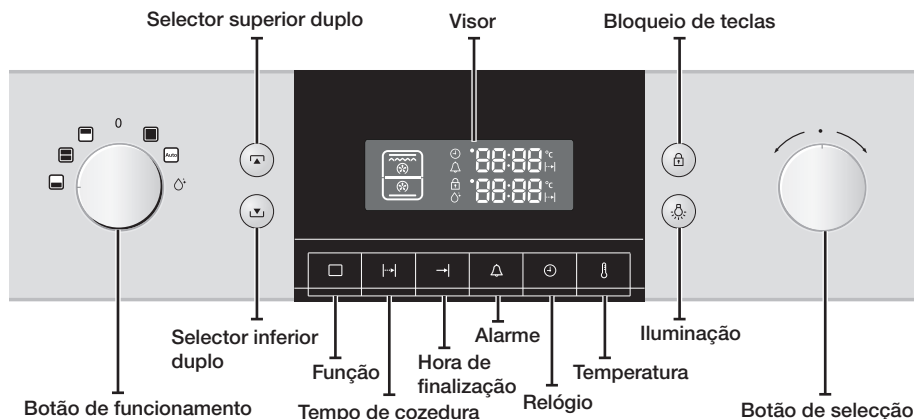
Os utilizadores domésticos devem contactar o revendedor onde adquiriram o produto, ou as autoridades locais para obter informações sobre onde e como podem levar estes itens para que sejam reciclados de forma responsável.

Os utilizadores empresariais devem contactar o seu fornecedor e confirmar os termos e condições do contrato de aquisição. Este produto e os respectivos acessórios electrónicos não devem ser misturados com outros resíduos comerciais aquando da eliminação.





controles do forno



CONTROLOS DO FORNO



Design frontal

O painel frontal está disponível em várias opções de materiais e cores incluindo aço inoxidável, branco, preto e vidro. Por questões de melhoria da qualidade, o aspecto pode estar sujeito a alterações.

acessório

O seu novo forno Samsung é fornecido com uma variedade de acessórios que podem ser bastante úteis durante a preparação de diferentes refeições. Inclui o separador para o modo de cozedura dupla exclusivo, tabuleiros, grelhas e um espeto.



CUIDADO: assegure-se de que encaixa correctamente os acessórios nas prateleiras. Os tabuleiros devem ficar, no mínimo, a 2 cm do fundo do forno. Caso contrário, pode danificar a superfície esmaltada.



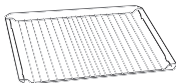
Separador (Opcional)

Terá de instalar o separador se pretender utilizar o modo de cozedura dupla do forno. Este separa o compartimento superior e inferior e tem de ser instalado na prateleira 3.



Grelha pequena (Opcional)

A grelha pequena deve ser usada para grelhar e assar refeições. Pode ser usada em conjugação com o tabuleiro de recolha de líquidos para evitar que os mesmos caiam no fundo do forno.



Grelha grande (Opcional)

A grelha grande deve ser utilizada para grelhar e assar. Pode utilizá-la com caçarolas e outros tachos de levar ao forno.



Tabuleiro de recolha de líquidos (Opcional)

O tabuleiro de recolha de líquidos (fundo) é bom para assados. Pode ser usado em conjugação com a grelha pequena para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno.

controles do forno_5





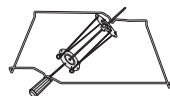
Tabuleiro de forno (Opcional)

O tabuleiro de forno (plano) pode ser usado para a preparação de bolos, bolachas e outros doces.



Espeto (Opcional)

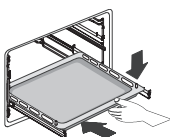
O espeto pode ser utilizado para grelhar aves, como frango. O espeto apenas pode ser utilizado no modo simples na prateleira 3, uma vez que o mesmo é encaixado num adaptador no painel posterior do forno. Remova a pega preta durante a cozedura.



Espeto rotativo e Shashlik (Opcional)

Para o utilizar:

- Coloque o tabuleiro de fundo alto (sem tripé) no nível 1 para recolher os molhos da cozedura ou na parte de baixo do forno se a peça de carne a assar for muito grande.
- Faça deslizar um dos garfos para dentro do espeto; coloque a peça de carne que quer assar no espeto;
- Pode colocar batatas e vegetais escaldados à volta do tabuleiro de fundo alto para os assar ao mesmo tempo.
- Coloque o suporte na prateleira do meio, com a forma em “v” virada para a frente.
- Para facilitar a introdução do espeto, pode enroscar o punho na extremidade romba.
- Apoie o espeto no suporte com a extremidade pontiaguda na direcção da parte de trás e empurre-o suavemente até a ponta entrar no mecanismo de rotação na traseira do forno. A extremidade romba do espeto tem de ficar apoiada na forma em “v”. (O espeto tem duas peças salientes que devem ficar mais próximas da porta do forno, de modo a impedir o espeto de avançar; estas peças também servem de pega do punho.)
- Antes de começar a cozinhar, desenrosque e retire o punho. Depois de cozinhar, volte a enroscar o punho para retirar o espeto do suporte.



Guia deslizante telescópica (Opcional)

- Para introduzir a grelha, a forma ou a assadeira, primeiro faça deslizar para fora as guias telescópicas de um determinado nível.
- Coloque o tabuleiro ou assadeira nas guias e empurre-os de novo completamente para dentro do forno. Só feche a porta do forno depois de empurrar as guias telescópicas para dentro do forno.

pratos de teste

De acordo com a norma EN 60350 e DIN44547

1. Grelhar

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos, utilizando a função de Grelhador grande.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível da prateleira	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Tostas de pão branco	Grelha grande	5	Grelhador grande	270 °C	1.º: 1-2 2.º: 1-1½
Hambúrgueres de carne de vaca * (12 ea)	Grelha pequena + tabuleiro de recolha de líquidos	4	Grelhador grande	270 °C	1.º: 14-16 2.º: 4-6

* Hambúrgueres de carne de vaca: aqueça previamente o forno vazio durante 15 minutos, utilizando a função de Grelhador grande.

6_acessório





2. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível da prateleira	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Biscoitos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	150-170	20-30
		2	Convecção	150-170	35-45
	Tabuleiro de forno + tabuleiro de recolha de líquidos	1+4	Convecção	150-170	35-45
Bolos pequenos	Tabuleiro de forno	3	Convencional	160-180	15-25
		2	Convecção	150-170	30-35
	Tabuleiro de forno + tabuleiro de recolha de líquidos	1 + 4	Convecção	150-170	30-40
Pão-de-ló sem gordura	Forma de mola para bolos na grelha grande (revestimento escuro, ø 26 cm)	2	Convencional	160-180	25-35
		2	Convecção	150-170	40-50
Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro	Tabuleiro de forno	3	Convencional	150-170	65-75
		2	Convecção	150-170	70-80
	Tabuleiro de forno + tabuleiro de recolha de líquidos	1+4	Convecção	150-170	75-85
Tarte de maçã	Grelha grande + 2 formas de mola para bolos * (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocada na diagonal	Convencional	170-190	70-90
	Tabuleiro de forno + grelha grande + 2 formas de mola para bolos ** (revestimento escuro, ø 20 cm)	1+3	Convecção	170-190	80-100

* São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.

** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.

funções

Este forno dispõe de seis funções diferentes. Dependendo do modo de funcionamento do forno, do modo de cozedura dupla ou simples, pode escolher entre estas funções:



Convencional

O calor é emitido pelo sistema de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar quase todo o tipo de pratos.

Temperatura sugerida: 200 °C



Convecção

O calor gerado pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pratos congelados e para cozer no forno.

Temperatura sugerida: 170°C





Calor superior + Convecção

O calor gerado pelo sistema de aquecimento superior e pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para assar alimentos como carne.

Temperatura sugerida: 190 °C



Calor inferior + Convecção

O calor gerado pelo sistema de aquecimento inferior e pela convecção é partilhado uniformemente por todo o forno através de ventoinhas. Esta função deve ser utilizada para pizzas, pão e bolos.

Temperatura sugerida: 190°C



Grelhador pequeno

O calor é emitido a partir do grelhador pequeno. Esta função deve ser utilizada para pequenos pratos que precisam de menos calor, como peixe e baguetes recheadas.

Temperatura sugerida: 240°C



Grelhador grande

O calor é emitido a partir do grelhador grande. Esta função deve ser utilizada para pratos como lasanhas e carne para grelhar.

Temperatura sugerida: 240°C

modo simples

No modo simples, o forno funciona como um forno tradicional. Utilize este modo para grandes quantidades de alimentos ou se precisar de acessórios especiais como o espeto. No modo simples pode utilizar todas as funções do forno.

Seleccionar o modo Simples | 01

Retire o separador do forno para utilizar o modo Simples.



Com o modo Simples, pode escolher qualquer uma das funções do forno.

MODO SIMPLES

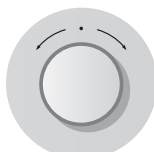


Todas as funções estão disponíveis no modo simples. O modo simples permite a utilização tradicional do forno.



Programar a função | 02

Carregue na tecla de **Função**. O símbolo de função pisca.



Rode o **Botão de selecção** e aplique a programação específica.



03 | Programar a temperatura

Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura pisca.





cozedura dupla

Este forno dispõe de um sistema exclusivo de cozedura dupla. Permite-lhe preparar duas refeições diferentes ao mesmo tempo utilizando duas temperaturas diferentes no compartimento superior e inferior. Ou se decidir cozinhar apenas no compartimento superior ou no inferior, o que poupa tempo e energia.

Seleccionar o modo de Cozedura dupla | 01

Insira o separador na prateleira 3 para utilizar a cozedura dupla.



Dependendo do modo de cozedura dupla seleccionado, pode escolher entre estas funções:

MODO SUPERIOR		Convecção Calor superior + Convecção Grelhador grande Este modo superior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.
COZEDURA DUPLA		Função superior e inferior em cada compartimento A cozedura dupla permite-lhe cozinhar duas refeições com funções e programações de temperatura diferentes.
MODO INFERIOR		Convecção Calor inferior + Convecção Este modo inferior poupa tempo e energia quando cozinhar alimentos em pequenas quantidades.

NOTA: utilize os passos 03/04 para o modo superior e os passos 06/07 apenas para o modo inferior.

NOTA: deve seleccionar o selector superior duplo ou o selector inferior duplo.



Seleccionar o compartimento | 02

Carregue no **Selector superior duplo**. O símbolo do compartimento pisca.



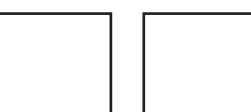
Programar a temperatura superior | 04

Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura superior pisca.



Programar a função inferior | 06

Carregue na tecla de **Função**. O símbolo da função inferior pisca.



03 | Programar a função superior

Carregue na tecla de **Função**. O símbolo da função superior pisca.



05 | Seleccionar o compartimento

Carregue no **Selector inferior duplo**. O símbolo do compartimento pisca.



07 | Programar a temperatura inferior

Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura inferior pisca.

cozedura dupla_9

COZEDURA DUPLA





programações

 O modo de cozedura dupla permite utilizar programações diferentes para o compartimento superior e inferior, tais como várias horas de finalização, tempos de cozedura, temperaturas e programações de alarme. Para aplicar ou modificar as programações em cada compartimento, carregue na tecla respectiva:

-  Compartimento superior
-  Compartimento inferior
-  Para aplicar ou modificar programações no modo de Cozedura dupla, escolha o compartimento.

 O início diferido (adicionar hora de finalização e tempo de cozedura) não será programado no modo de cozedura dupla.

PROGRAMAR O TEMPO DE COZEDURA



0:00

01 | Programar o tempo de cozedura |
Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**. O símbolo do tempo de cozedura pisca.



1:30

02 | Confirmar o tempo de cozedura
Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, ou aguarde 4~5 segundos.



OPCIONAL | ADICIONAR HORA DE FINALIZAÇÃO



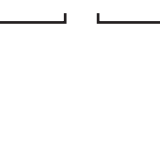
12:00

03 | Programar a hora de finalização |
Carregue na tecla de **Hora de finalização**. O símbolo de hora de finalização pisca.



14:15

04 | Confirmar a hora de finalização
Carregue na tecla de **Hora de finalização** novamente, ou aguarde 3 segundos.



PROGRAMAR HORA DE FINALIZAÇÃO



12:00

01 | Programar a hora de finalização |
Carregue na tecla de **Hora de finalização**. O símbolo de hora de finalização pisca.



13:45

02 | Confirmar a hora de finalização
Carregue na tecla de **Hora de finalização** novamente, ou aguarde 3 segundos.



OPCIONAL | ADICIONAR TEMPO DE COZEDURA



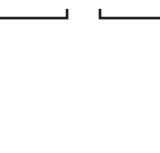
0:00

03 | Programar o tempo de cozedura |
Carregue na tecla de **Tempo de cozedura**. O símbolo do tempo de cozedura pisca.



0:45

04 | Confirmar o tempo de cozedura
Carregue na tecla de **Tempo de cozedura** novamente, ou aguarde 4~5 segundos.







ALTERAR O TEMPO PROGRAMADO

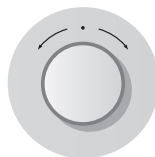


ou



Seleccionar o tempo a alterar
| 01

Carregue na tecla **Hora de finalização** ou **Tempo de cozedura**. O símbolo de tempo pisca.



Rode o **Botão de selecção**.



ou



02 | Confirmar a alteração do tempo

Carregue na tecla **Hora de finalização** ou **Tempo de cozedura**. O símbolo de tempo pisca.

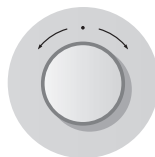
ALTERAR A TEMPERATURA



200°C
888°F

Programar a temperatura | 01

Carregue na tecla de **Temperatura**. O símbolo da temperatura pisca.



Rode o **Botão de selecção** e programe a nova temperatura.



180°C
888°F

02 | Confirmar a temperatura

Aguarde 4~5 segundos, em seguida, a nova temperatura fica programada.

ACERTAR O RELÓGIO



12:00

Acertar as horas | 01

Carregue na tecla de **Relógio**, o símbolo das horas pisca.



13:00

Acertar os minutos | 02

Carregue na tecla do **Relógio**. O símbolo dos minutos pisca.



Rode o **Botão de selecção** e programe a hora.



13:25

03 | Confirmar a hora

Carregue na tecla do **Relógio** novamente para programar a hora actual.



PROGRAMAR ALARME







01 | Programar o alarme |

Carregue na tecla do **Alarme**. O símbolo do alarme pisca.

Rode o **Botão de selecção** e programe o temporizador.

02 | Confirmar o alarme

Carregue na tecla do **Alarme** novamente ou aguarde 3 segundos e, em seguida, o Alarme fica programado.

DESACTIVAR ALARME



Carregue sem soltar a tecla do **Alarme** durante dois segundos. O símbolo do alarme desaparece e o relógio é apresentado.

VISUALIZAÇÃO DO RELÓGIO



Durante o processo de cozedura, carregue na tecla do **Relógio** para ver a hora.

SINAL SONORO



Para activar ou desactivar o sinal sonoro, carregue sem soltar a tecla do **Relógio** e a tecla de **Hora de finalização** durante 3 segundos.

ILUMINAÇÃO



Carregue na tecla de **Iluminação** uma vez para acender a luz e duas vezes para a desligar.



A lâmpada inferior é opcional.

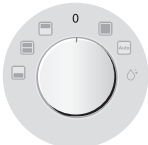
Carregue na tecla de **Iluminação** uma vez para acender a luz em todo o compartimento, duas vezes para o compartimento superior, três vezes para o inferior, e quatro vezes para a desligar.

BLOQUEIO DE TECLAS



Carregue sem soltar a tecla de **Bloqueio de teclas** durante 3 segundos. O símbolo de bloqueio de teclas mostra que a função está activa.

DESLIGAR



Para desligar o forno, coloque o botão de funcionamento na posição '0'.

12_programações





cozedura automática

No modo de cozedura automática, pode seleccionar 15 Programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno.

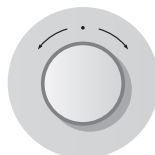
Seleccionar o modo de Cozedura automática | 01

Retire o separador do forno para utilizar o modo de Cozedura automática.



Programar a receita | 02

Selecione a receita pretendida rodando o **Botão de selecção**.



03 | Programar o peso

Selecione o peso pretendido rodando o **Botão de selecção**.

PROGRAMAS DE COZEDURA AUTOMÁTICA EM FORNO SIMPLES

A tabela seguinte apresenta 15 Programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Estes podem ser utilizados em todo o compartimento do forno. Retire sempre o separador. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Pode consultar estas indicações para cozinhar. Insira sempre os alimentos com o forno frio.

Não	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível da prateleira	Recomendação
1	Piza congelada	0,3-0,6 0,7-1,0	Grelha grande	2	Coloque a piza congelada no meio da grelha grande.
2	Batatas congeladas para fazer no forno	0,3-0,5 (finas) 0,6-0,8 (grossas)	Tabuleiro de forno	2	Distribua as batatas congeladas uniformemente no tabuleiro de forno. A primeira programação é para batatas aos palitos, a segunda programação é para batatas mais grossas.
3	Lasanha caseira	0,3-0,5 0,8-1,0	Grelha grande	3	Prepare lasanha fresca ou utilize um produto já preparado e coloque-o num prato que vá ao forno com um tamanho adequado. Coloque o prato no centro do forno.
4	Piza caseira	1,0-1,2 1,3-1,5	Tabuleiro de forno	2	Coloque a piza no tabuleiro. Os intervalos de peso incluem coberturas como molhos, vegetais, fiambre e queijo. A programação 1 (1,0-1,2 kg) é para pizzas finas, e a programação 2 (1,3-1,5 kg) é para pizzas com mais cobertura.





Não	Alimento	Peso/kg	Acessório	Nível da prateleira	Recomendação
5	Bifes de vaca	0,3-0,6 0,6-0,8	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque os bifes de vaca temperados lado a lado na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno. A primeira programação é para bifes de vaca finos, a segunda programação é para bifes mais grossos.
6	Rosbife	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque o rosbife temperado na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
7	Carne de porco assada	0,6-0,8 0,9-1,1	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Coloque a carne de porco temperada na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
8	Costeletas de borrego	0,3-0,4 0,5-0,6	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Tempere as costeletas de borrego. Coloque-as na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno. A primeira programação é para costeletas finas, a segunda programação é para costeletas mais grossas.
9	Pedaços de frango	0,5-0,7 1,0-1,2	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Tempere os pedaços de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque os pedaços de frango, lado a lado, na grelha pequena.
10	Frango inteiro	1,0-1,1 1,2-1,3	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	2	Unte o frango com óleo e adicione condimentos. Coloque o frango na grelha pequena. Vire quando ouvir o sinal sonoro do forno.
11	Peixe assado	0,5-0,7 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos com grelha pequena	4	Coloque os peixes de forma alternada (cabeça, cauda) na grelha pequena. A primeira programação é para 2 peixes, a segunda programação é para 4 peixes. O programa é adequado para peixes inteiros, como truta, perca ou dourada.
12	Vegetais assados	0,4-0,5 0,8-1,0	Tabuleiro de recolha de líquidos	4	Coloque os vegetais, tais como courgette às rodela, pedaços de pimento, beringela às rodela, cogumelos e tomate cereja num prato fundo. Unte-os com uma mistura de azeite, ervas e condimentos.
13	Bolo de mármore	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma para bolos untada de tamanho adequado.
14	Base para tarte de frutos	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartes pequenas)	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma adequada para bases de tartes. A primeira programação é para uma base de tarte de frutos, a segunda programação é para 6 tartes pequenas.
15	Queques	0,5-0,6 0,7-0,8	Grelha grande	2	Coloque a massa numa forma para 12 queques. A primeira programação é para queques pequenos, a segunda programação é para queques grandes.

14_cozedura automática







CONFIGURAÇÃO INICIAL

Limpeza inicial

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve limpá-lo bem. Não utilize detergentes, panos ou substâncias abrasivas pois pode danificar as superfícies do forno.

Utilize água quente, detergente e um pano macio para limpar o tabuleiro de forno, o tabuleiro de recolha de líquidos, as grelhas e outros acessórios, bem como o compartimento interno e as calhas das guias nas partes laterais do forno. A parte frontal deve ser limpa com um pano húmido macio e limpo.

Verifique se o relógio do forno tem a hora certa e retire todos os acessórios do forno. Ligue o forno no modo simples com convecção durante uma hora a 200 °C. Este procedimento queima quaisquer substâncias de produção ainda existentes no forno e tem um odor característico. Isto é normal, no entanto, certifique-se de que a sua cozinha tem uma boa ventilação durante esse período.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O que devo fazer se o forno não aquecer?	• O forno pode não estar ligado. Ligue o forno. • O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio. • Verifique se foram aplicadas as programações necessárias. • Pode ter-se fundido um fusível ou o disjuntor pode ter disparado. Substitua os fusíveis ou volte a ligar o quadro. Se esta situação acontecer repetidamente, contacte um electricista.
O que devo fazer se o forno não aquecer mesmo depois de a função e a temperatura terem sido programadas?	• Pode haver problemas nas ligações eléctricas internas. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?	• Há uma avaria na ligação do circuito eléctrico interno. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se o visor das horas estiver a piscar?	• Houve uma falha de energia. Acerte o relógio.
O que devo fazer se a luz do forno não se acender?	• A lâmpada do forno está fundida. Entre em contacto com o centro de assistência local.
O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido accionada?	• A seguir à utilização, a ventoinha fica a funcionar até o forno arrefecer. Entre em contacto com o centro de assistência local, se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.





CÓDIGOS DE INFORMAÇÃO

CÓDIGO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Interrupção de segurança. O forno continua a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.	Desligue o forno e retire os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizá-lo.
	Carregou na tecla durante mais de 10 segundos.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.
	Separador em falta. O separador foi utilizado de forma incorrecta.	Insira o separador para os modos superior, duplo e inferior. Retire o separador para o modo simples.
	Um erro do forno pode provocar baixo rendimento e problemas de segurança. Pare de utilizar o forno imediatamente.	Contacte o Centro de Apoio ao Cliente local da SAMSUNG.

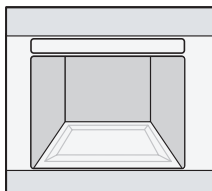
1) ** aplica-se a todos os números.



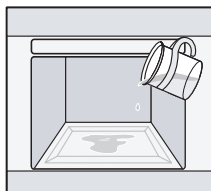
limpeza e manutenção

LIMPEZA A VAPOR (OPCIONAL)

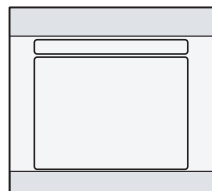
Se o seu forno estiver sujo e tiver de ser limpo, pode utilizar a limpeza a vapor incorporada. A limpeza a vapor está disponível depois de o forno arrefecer.



1. Retire todos os acessórios do forno.



2. Deite cerca de 400 ml de água no fundo do forno vazio.



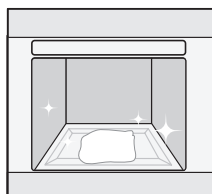
3. Feche a porta do forno.



4. Coloque o botão de funcionamento na posição de limpeza a vapor. Quando o visor começar a piscar e ouvir um sinal sonoro, a operação está completa.



5. Coloque o botão de funcionamento na posição Desligado para terminar a limpeza a vapor.



6. Limpe o interior do forno com um pano macio limpo.



Notas sobre a limpeza a vapor

- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Abra a porta do forno e limpe os restos de água com uma esponja.
- Nunca deixe resíduos de água no forno durante muito tempo, por exemplo, durante a noite.
- Limpe o interior do forno com uma esponja e detergente ou uma escova macia. Pode remover a sujidade difícil com um esfregão de nylon.
- Pode remover os depósitos de calcário com um pano embebido em vinagre.
- Utilize um pano macio e água limpa para limpar o interior. Não se esqueça de limpar por baixo do vedante da porta do forno.
- Se o forno estiver muito sujo, pode ter de repetir o procedimento depois de o forno arrefecer.
- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que esfregue a sujidade difícil com detergente antes de activar a função de limpeza.
- Depois da limpeza, deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 15 ° para que a superfície esmaltada no interior seque completamente.





SECAGEM RÁPIDA

1. Deixe a porta do forno aberta com um ângulo de 30° aproximadamente.
2. Coloque o botão de funcionamento na posição do modo simples.
3. Carregue no botão da função.
4. Selecione a convecção com o botão de selecção.
5. Programe o tempo de cozedura para cerca de 5 minutos e uma temperatura de 50 °C.
6. Desligue o forno no fim desse período.

SUPERFÍCIE EM ESMALTE CATALÍTICO (OPCIONAL)

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos ficam queimados quando o forno atingir temperaturas de 200 °C e superiores, por exemplo, quando fizer bolos ou assados. As temperaturas mais elevadas resultam em queimaduras mais rápidas.

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe todas as superfícies interiores do forno conforme descrito na secção de limpeza manual.
3. Programe o forno para aquecimento superior e inferior.
4. Programe a temperatura para 250 °C.
5. Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade. Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

LIMPEZA MANUAL



CUIDADO: CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO E OS ACESSÓRIOS ESTÃO FRIOS ANTES DA LIMPEZA

Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe manualmente o vedante da porta.
- Não utilize esfregões nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza de fornos especial.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas, ou outros materiais abrasivos.

Exterior do forno

- Para limpar o exterior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Parte da frente do forno em aço inoxidável

- Não utilize lã de aço nem esfregões rugosos ou outros abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Parte da frente do forno em alumínio

- Limpe cuidadosamente a superfície com um pano macio ou em micro fibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

Acessório

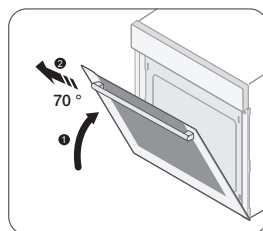
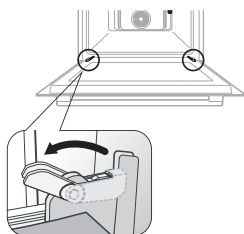
Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Se necessário, deixe-os de molho em água quente e sabão cerca de 30 minutos para os limpar mais facilmente.



REMOÇÃO DA PORTA

Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo (por exemplo, para proceder à limpeza), siga estas instruções.

⚠ CUIDADO: a porta do forno é pesada.



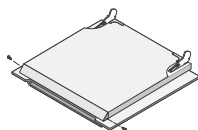
1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.
2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Com ambas as mãos, agarre as partes laterais da porta do forno a meio e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.



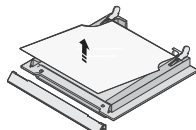
INSTALAR: repita os passos 1 e 2 mas na ordem inversa.

REMOÇÃO DO VIDRO DA PORTA

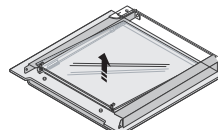
A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.



- 1 Retire os parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.



- 2 Desmonte a cobertura e retire o vidro 1 da porta.



- 3 Levante o vidro 2 e retire as duas borrachas de suporte do vidro da parte de cima da placa e depois retire o vidro 3. Limpe as placas com água quente ou detergente da loiça e seque-as com um pano limpo macio.



INSTALAR: repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.

O vidro da porta é diferente em todos os modelos de 2 EA a 4 EA.

Quando montar o vidro interior 1, coloque a impressão virada para baixo.



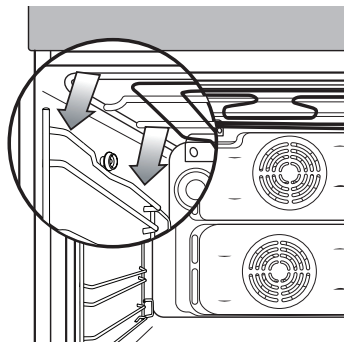


calhas laterais (opcional)

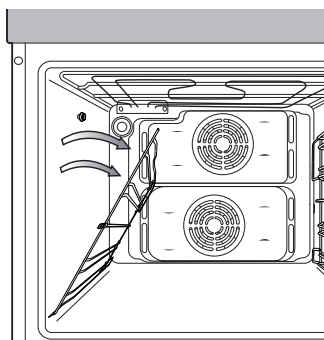
Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

RETIRAR AS CALHAS LATERAIS

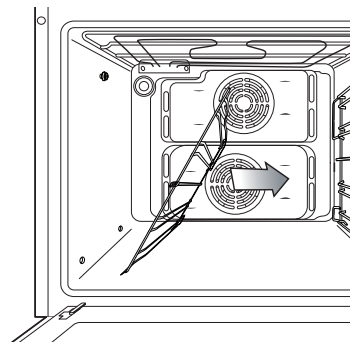
1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.



2. Rode a calha lateral aproximadamente 45 °.



3. Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.



Instalar: repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.

CALHAS LATERAIS





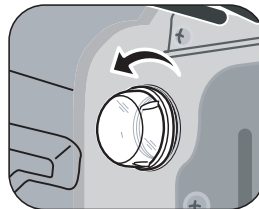
SUBSTITUIÇÃO DE LÂMPADAS

⚠ Perigo de choque eléctrico! Antes de substituir qualquer uma das lâmpadas do forno, efectue os seguintes passos:

- Desligue o forno.
- Desligue o forno da fonte de alimentação.
- Proteja a lâmpada e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.
- As lâmpadas podem ser compradas num Centro de assistência SAMSUNG.

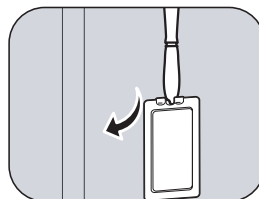
Lâmpada posterior

1. Retire a tampa rodando-a da direita para a esquerda e retire o anel metálico, o anel de folha e limpe a tampa de vidro. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de forno de 25 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.
2. Limpe a tampa de vidro, o anel metálico e o anel de folha se necessário.
3. Encaixe o anel metálico e o anel de folha na tampa de vidro.
4. Coloque a tampa de vidro no local de onde a retirou no passo 1 e rode-a da esquerda para a direita para a instalar.



Luz lateral do forno (Opcional)

1. Para remover a tampa de vidro, agarre na extremidade inferior com uma mão e introduza um objecto achatado e pontiagudo, como uma faca, entre o vidro e a estrutura.
2. Retire a tampa.
3. Se for necessário, substitua a lâmpada de halógeno por uma lâmpada de forno de halógeno de 25-40 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.



Sugestão: utilize sempre um pano quando manusear lâmpadas de halógeno para evitar que o suor das mãos se deposite na superfície da lâmpada.

4. Volte a colocar a tampa de vidro.





nota





DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr (French)
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	

N.º de código: DG68-00382K

